MANUAL DE
INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO
MODELO SD 3063

Smart-tek
Simplifica tu hogar

MANUAL DE **INSTRUCCIONES**

Smart-tek
Simplifica tu hogar

HORNO ELÉCTRICO

MODELO SD 3063

MEDIDAS DE SEGURIDAD ⚠

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

1. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el producto.

2. No toque las superficies calientes como las del cuerpo principal del horno o sus puertas. Siempre tome u opere el producto de las manijas o las perillas.

3. Antes de conectar la unidad, chequee que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.

4. Este aparato es sólo para uso doméstico. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea aquel para el que está destinado.

5. Para evitar el riesgo de cortocircuito, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido.

6. Se requiere atenta supervisión cuando cualquier artefacto está siendo usado por o cerca de niños.

7. Desconectar el aparato de la fuente eléctrica antes de limpiarlo o cuando no esté en uso. Dejar que se enfríe antes de sacar o poner cualquier accesorio.

8. No haga funcionar nunca el aparato con el enchufe o el cable dañado, o después que el mismo hubiera funcionado mal o haya sido dañado de alguna forma. Ante cualquier duda, contacte al Servicio Técnico Autorizado Smart-tek para su correcta reparación.

9. El uso de accesorios que no sean originales pueden perjudicar su funcionamiento y causar daños al usuario.

10. No utilizar el producto al aire libre.

11. Evite que el cable cuelgue o toque superficies con altas temperaturas.

12. Evite ubicar el horno cerca de hornos y de anafes eléctricos o a gas.

13. Para desconectar, todas las funciones deben estar en la posición de OFF

14. Tenga precaución cuando extraiga la bandeja de cocción o al limpiar el horno, ya que este se puede encontrar caliente.

15. No introduzca alimentos de tamaño excesivamente grandes o utensilios de metal en el horno, ya que pueden causar shock eléctrico o incendio.

16. Un incendio puede ocurrir si el horno se encuentra al momento de su uso cubierto o cercano a de objetos hechos con material inflamable como cortinas y similares.

17. Este artefacto no esta diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.

18. No limpie el horno con esponjas metálicas, ya que se pueden dañar la superficie del mismo, exponiendo las partes eléctricas y pudiendo provocar shock eléctrico.

19. Tenga precaución al utilizar contenedores cuyos materiales no son metal o vidrio. Consulte siempre si son contenedores aptos para utilizar con el horno eléctrico.

20. Manténgalo alejado de los niños para evitar que

MEDIDAS DE SEGURIDAD

jueguen con él.

21. No intente colocar dentro del horno aquellas comidas que excedan el tamaño interior del horno. Esto podría causar incendio o cortocircuito en el horno.

22. No guarde en el horno materiales como papel, cartón, plástico o similares ni utensilios.

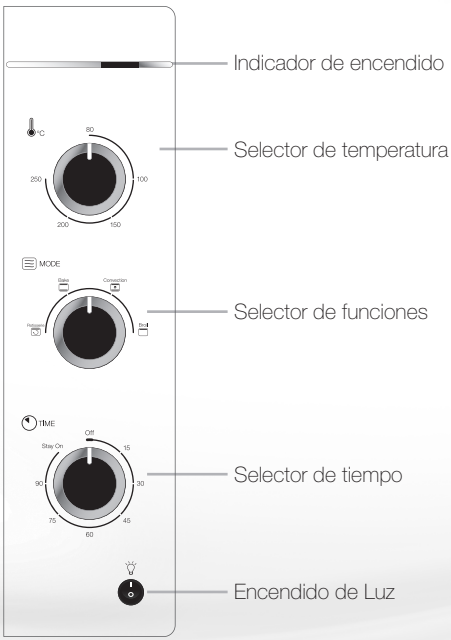
23. No cubra la bandeja de coccion ni ninguna parte del horno con papel metálico, ya que causará sobrecalentamiento.

24. No utilizar con temporizadores u otro tipo de control externo.

25. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

CUIDADO, SUPERFICIE CALIENTE

DESCRIPCION



INDICADOR DE ENCENDIDO

Luego de enchufar el horno a una toma eléctrica, el indicador de encendido se iluminará mientras que el selector de tiempo se encuentre en cualquier posición excepto en “OFF” (apagado).

SELECTOR DE FUNCIONES

Este selector permite ajustar el ciclo de horneado según lo que se desee preparar.

El horno posee dos placas internas (una superior y otra inferior) que irradian calor y se activan según la función programada:

1. Rotisserie (Rostizar): En este modo, solo la placa superior del horno irradiará calor y el soporte giratorio comenzará a rotar.

2. Bake (Hornear): Ambas placas del horno (inferior y superior) irradiarán calor durante la operación.

3. Convection (Convección): En este modo, la placa superior del horno irradiará calor a mediana potencia y la placa inferior irradiará calor a máxima potencia.
El ventilador del motor se activará también, permitiendo que el aire caliente circule dentro del interior del horno, ideal para preparar comidas cocidas y crocantes de manera rápida y sencilla.

4. Broil (Asar): En este modo, sólo la placa superior del horno se activará.

SELECTOR DE TEMPERATURA

Gire el selector en sentido horario para ajustar la temperatura.
La temperatura máxima es de 250C / 482F, ideal para tostar pan, cocinar un pollo o preparar carne asada.

SELECTOR DE TIEMPO:

Gire el selector para ajustar el tiempo del ciclo de cocción. El tiempo máximo de ajuste es 90 minutos.

Si usted desea cocinar algo por más de este periodo de tiempo, debe ajustar el selector en la posición "Stay On" (Mantenerse encendido).
A medida que transcurre el tiempo, el selector de tiempo cambiará de posición hasta la posición final "OFF".
En esta posición, el proceso de cocción se detendrá, el indicador lumínico se apagará y se sonará una alerta.

ANTES DEL PRIMER USO

Desempaque el horno y ubíquelo sobre una superficie horizontal. Quíte cualquier elemento ajeno a él, como bolsas de embalaje, tarjetas de servicio técnico, garantías, etc.
Con un paño húmedo, limpie cuidadosamente la cavidad interna del horno y la superficie del mismo. Limpie todas las otras partes desmontables, como por ejemplo las bandejas, utilizando un paño con agua caliente y detergente antes de utilizarlas.

NOTA:
1.Durante el inicio de la primera cocción, usted podrá percibir olor y humo por alrededor de 15 minutos. Esto es normal, ya que las placas calefactoras del horno poseen un tratamiento protector, que protege a las mismas de dañarse durante el traslado.
Se recomienda antes del primer uso, prender el horno durante 15 minutos vacío, en una habitación ventilada.

2. En el interior del horno se encuentran dos ranuras guía a diferente altura, para ubicar la bandeja de cocción dependiendo de la función de cocción seleccionada y del tamaño de la comida a preparar. Si la placa calefactora superior es la que se encuentra en funcionamiento, se recomienda ubicar la bandeja de cocción en la primera ranura guía para una óptima cocción.
3. Cuando usted quiera ajustar el selector de tiempo por menos de 10 minutos, siempre rote el tiempo a una posicion mayor que 10 minutos y reposiciónelo en el tiempo deseado. Este procedimiento asegura que el tiempo seleccionado se ajuste correctamente.
4. Siempre controle la comida durante el ciclo de cocción para asegurarse de que no se sobre cocine.
5. Precaución: Cuando retire la comida del horno, siempre utilice agarraderas de protección para reducir el riesgo de quemarse las manos.

FUNCIONES DE COCCION

Rotisserie (Rostizar)

Usted podrá rostizar un pollo entero

1. Limpie el pollo y pínchelo de extremo a extremo, sosteniendo las patas en una punta y la cabeza y las alas en la otra punta. Enrosque el pincho de rostizar en el eje de rotación.

2. Antes de rostizar, precaliente el horno por 10 minutos a una temperatura de 200ºC. Luego coloque el eje de rotación en el horno.
Asegúrese de conectar el extremo del eje con el orificio de conexión (en el lado derecho del interior del horno).El otro extremo debe ubicarse en el soporte que se encuentra en la pared izquierda del interior del horno.

Nota: durante el modo de rostizado, asegúres de quitar la bandeja y el grill del horno.

3. Ajuste el selector de funciones en la posición "Rotisserie" (rostizado): la placa calefactora superior irradiará calor y el eje rotatorio comenzará a girar.
Cuando el pollo este rostizado, quítelo del horno con el agarre.

Nota: Se debe elegir para rostizar un pollo cuyo tamaño no entre en contacto con las placas calefactoras del horno y permita que el eje de rotación gire sin dificultad.

Smart-tek
Simplifica tu hogar

FUNCIONES DE COCCION

Bake (Hornear)

1. Gire el selector de velocidad en sentido horario al nivel máximo: “450°F /230 C”. Gire el selector de funciones en la posición “Bake” (Hornear). Ambas placas calefactoras se activarán. Abra la puerta del horno y coloque el recipiente con la preparación.

Nota: Se recomienda esta función para el horneado de panificados o tortas.

2. Seleccione el nivel de horneado ajustando el selector de tiempo.
Luego de ajustar el tiempo de cocción, el indicador de encendido se iluminará. Cuando el ciclo de horneado finalice, sonará el alerta y terminará la cocción automáticamente.

3. Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, rote el selector de tiempo a la posición “OFF”. Escuchará el alerta sonoro.

Nota: tenga cuidado al seleccionar el tiempo de cocción, ya que la preparación puede quemarse rápidamente. Se recomienda que se supervise la operación, a fin de evitar esto.

Convection (Convección)

Usted puede cocinar por convección bizcochos, pan, tortas, pizza…
Se recomienda precalentar el horno antes de colocar la preparación. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, la placa calefactora mantendrá el nivel de temperatura.

1. Ajuste la temperatura de la operación y el tiempo del ciclo de acuerdo al tipo de comida que desea preparar.

2. Seleccione la función “Convection” (Convección) en el selector de funciones.

3. Introduzca la bandeja de horneado en el grill y coloque la preparación en ella luego de que el horno precaliente.

4. Cuando termine de cocinar, gire el selector de tiempo a la posición “OFF” (apagado). El indicador lumínico de encendido se apagara.

5. Quite el alimento del horno.

Broil (Asar):

En la función Asar, solamente la placa calefactora superior calentará.
Esta función es ideal para tostar la parte superior de los alimentos, o asar carnes.

1. Seleccione la función “Asar” (Broil) en el selector de funciones.

2. Para esta función, se debe utilizar la bandeja de cocción. Siempre utilice la bandeja de cocción sobre el grill durante el asado. No cubra el grill con papel de aluminio.

3. Coloque el selector de temperatura en 450F / 230 C. Se recomienda precalentar el horno por 15 minutos con la puerta cerrada antes de asar la comida para obtener mejores resultados.

4. Coloque los alimentos que desea asar en la bandeja de cocción, e introdúzcala en el horno, sobre el grill.

5. Cuando ase carne o pescado, cocine primero un lado, y luego el otro. Se recomienda untar ambos lados con manteca o aceite.
Consejos de Cocción: Para asar el pescado o el pollo, se sugiere asarlo con la piel hacia abajo primero.

6. Cuando termine el ciclo de cocción, utilizando guantes de protección o una agarradera, extraiga el grill con la bandeja de cocción y coloque el selector de tiempo en la posición “Off” (apagado).

CONSEJOS ÚTILES

1. Ocasionalmente, pueden llegar a formarse gotas de condensación en la puerta del horno, debido a la cocción de determinadas comidas. Esto es algo normal y no afecta el sabor de sus comidas.

2. Cuando utilice alimentos que se encuentran congelados, siempre cocínelos inmediatamente luego de descongelarlos.

3. Tenga en cuenta que los alimentos congelados, así como también las carnes muy gruesas demoran más tiempo en cocinarse.

4. Al descongelar, coloque siempre los alimentos en la bandeja de cocción.

5. Evite abrir la puerta del horno durante el ciclo de cocción para que no haya pérdidas de calor.

6. Al tostar pan congelado, o varias rodajas de pan, recuerde que el tiempo de tostado deberá ser mayor que para tostar una sola rodaja.

7. Ocasionalmente podrá llegar a aparecer humo al cocinar. Limpiar el horno y remover la grasa previamente a la cocción reduce este problema.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: antes de limpiar el horno, desenchúfelo y déjelo enfriar completamente. Recuerde de limpiar el horno regularmente, para evitar humo y olores durante la cocción.

1. Limpie todas las partes desmontables con esponja y agua con jabón.

2. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior del horno.

3. Para limpiar la puerta del horno y el exterior, utilice un paño humedecido con agua caliente y jabón.

4. Jamás sumerja el horno en el agua.

5. Para limpiar la bandeja recolectora de residuos, abra la puerta del horno y simplemente extráigala.

6. NO utilice el lavavajillas para limpiar ninguno de los accesorios incluidos con el producto.

7. No utilice ningún limpiador abrasivo.

8. Limpie los accesorios con un paño suave humedecido en agua caliente, utilizando detergente si se requiere.

9. No limpie las placas calefactoras del interior del horno.

10. Nunca coloque el grill o la bandeja de cocción directamente sobre la placa calefactora inferior.

11. No utilice esponjas metálicas para limpiar las superficies ni el interior del horno. Esto podría causar daños y rayar la terminación.

PRECAUCIÓN:

Para evitar que se dañe el producto, el horno deberá ser utilizado con la bandeja recolectora de residuos en su lugar. Esta bandeja deberá encontrarse limpia.

Nunca utilice el horno con la puerta abierta.

Nunca coloque la bandeja de cocción (ni otro accesorio) directamente sobre las placas calefactoras

Smart-tek
Simplifica tu hogar

GUIA PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS

1. Sale humo del horno durante la cocción. Durante el inicio de la primera cocción, usted podrá percibir olor y humo por alrededor de 15 minutos. Esto es normal, ya que las placas de calor del horno poseen un tratamiento protector, que protege a las mismas durante el traslado.

Se recomienda prender el horno durante 15 minutos vacío, en una habitación ventilada.

La aparición de humo durante la cocción, puede deberse a que la bandeja de cocción o el interior del horno se encuentran sucios.

El humo suele aparecer durante la cocción, siempre que sea en niveles normales. Para reducir el humo, quite el exceso de grasa en los alimentos.

Deje de utilizar el horno inmediatamente si el humo proviene del cable o el enchufe. Desconéctelo de la toma de corriente.

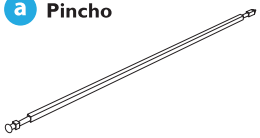
2. El grill se encuentra atascado y la puerta del horno no funciona correctamente. Extraiga el grill y limpie el interior del horno. Limpie también la bandeja recolectora de residuos.

Compruebe que las ranuras de fijación del interior del horno se encuentren correctamente alineadas con el grill.

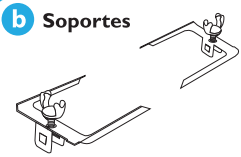
3. El pan se tuesta demasiado / el pan no se tuesta. Modifique los ajustes de tiempo y cocción.

Como preparar un pollo al SPIEDO

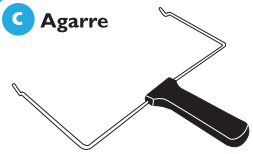
a Pincho



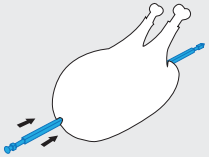
b Soportes



c Agarre

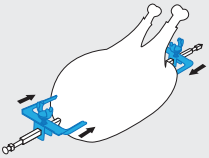


1



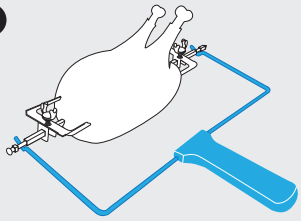
Utilizando el PINCHO **a** atravesar el pollo en el mismo sentido que indica el dibujo.

2



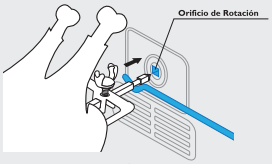
Colocar los SOPORTES **b** uno de cada lado del PINCHO como indica el dibujo, para fijar el pollo y ajustar las mariposas de dichos SOPORTES.

3



Con el AGARRE **c** levantar el pollo de la manera que indica el dibujo para colocarlo en el horno. Previamente precaliente el horno por 10 minutos a una temperatura de 205°C.

4

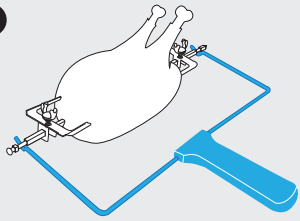


Introduzca el extremo en forma de piramide del PINCHO en la ranura derecha de la pared del horno como se muestra en el dibujo

5

Introduzca el extremo en forma rectangular del PINCHO en el soporte de sujección izquierdo de la pared del horno como se muestra en el dibujo

6



Para sacarlo, levantar primero el PINCHO del lado izquierdo, y de esa manera liberarlo del orificio de rotación. Con cuidado llevarlo hacia afuera.

Nota: Se debe elegir para rostizar, un pollo cuyo tamaño no entre en contacto con las placas calefactoras del horno y permita que el eje de rotación gire sin dificultad.

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar